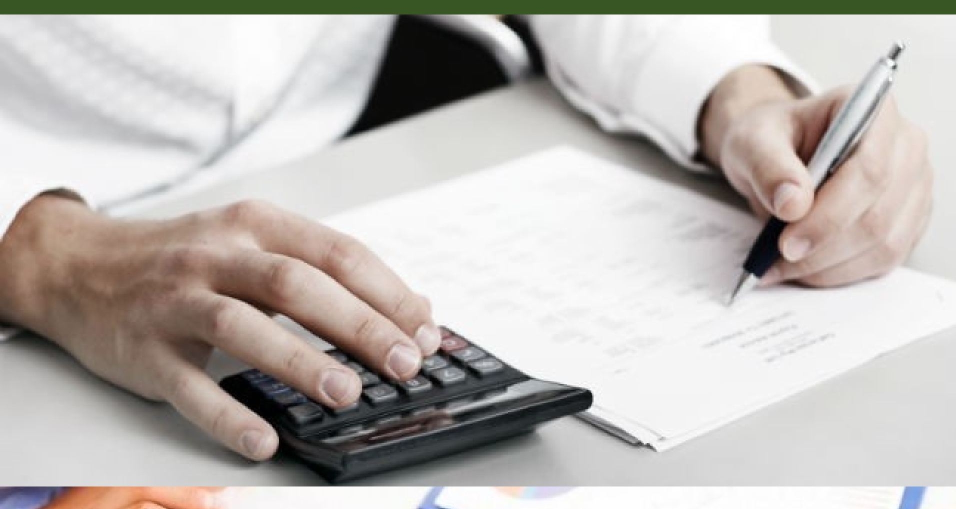



# Costos totales y unitarios









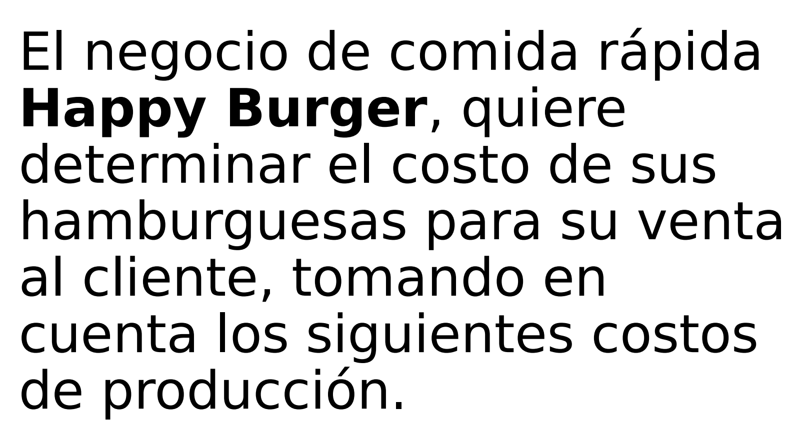



# Costos totales y unitarios





## Práctica Nº 1



El negocio de comida rápida **Happy Burger**, quiere determinar el costo de sus hamburguesas para su venta al cliente, tomando en cuenta los siguientes costos de producción.

Tome en cuenta que se venden en promedio 20 hamburguesas por día y se trabajan 28 días del mes. Y se busca un precio de venta del 30% sobre el costo por unidad.



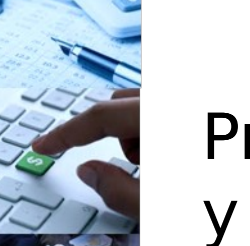

Aplicar el método para
cálculo de los costos to
y unitarios, en la producci
de
un artículo.




# Costos totales y unitarios



## Práctica Nº 1



Proceda a determinar los siguientes conceptos y gastos:

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Unidades Vendidas al mes (prom):** | | |
| **1. Costos Fijos** | | | |
| a) Sueldo del cocinero por semana | | **$ 1,500.00** | |
| b) Sueldo del ayudante de cocina por semana | | **$ 1,450.00** | |
| c) Sueldo de la mesera por semana | | **$ 1,300.00** | |
| d) Sueldo de la cajera por semana | | **$ 1,200.00** | |
| e) Renta mensual del Local | | **$ 3,500.00** | |

Aplicar el método para
cálculo de los costos to
y unitarios, en la producci
de
un artículo.

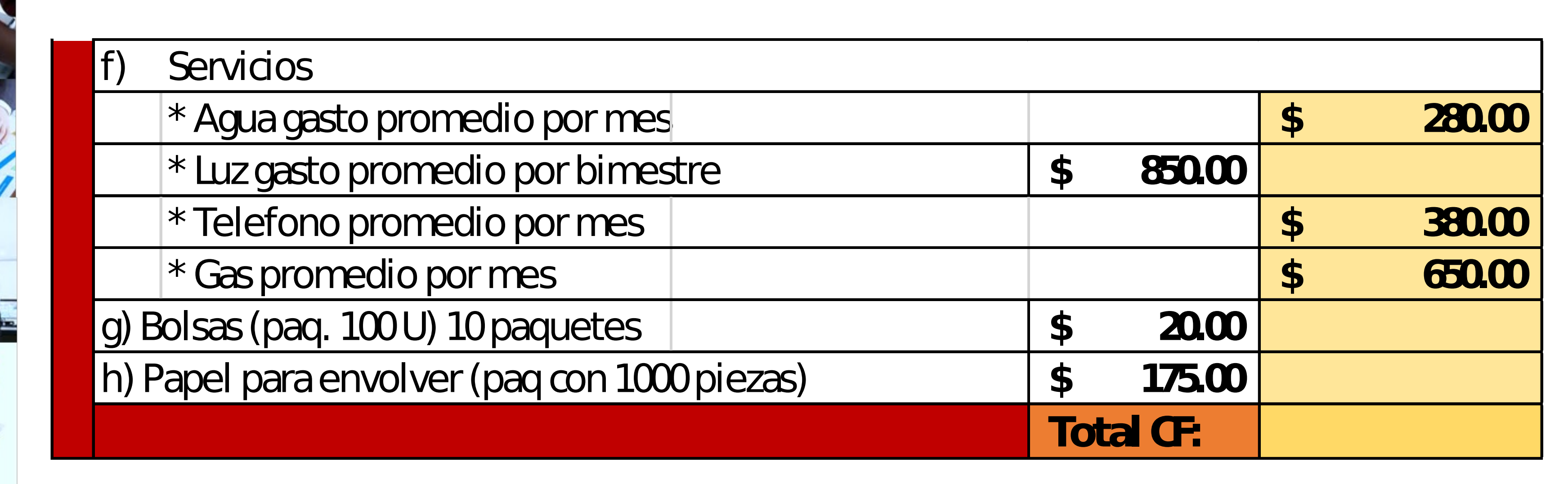



# Costos totales y unitarios





## Práctica Nº 1



| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| f) Servicios | | | | |
| | * Agua gasto promedio por mes | | | $ 280.00 |
| | * Luz gasto promedio por bimestre | | $ 850.00 | |
| | * Telefono promedio por mes | | | $ 380.00 |
| | * Gas promedio por mes | | | $ 650.00 |
| g) Bolsas (paq. 100 U) 10 paquetes | | | $ 20.00 | |
| h) Papel para envolver (paq con 1000 piezas) | | | $ 175.00 | |
| | | | Total CF: | |

Aplicar el método para cálculo de los costos to... y unitarios, en la producci... de un artículo.




# Costos totales y unitarios





## Práctica Nº 1

| 2. Costos Variables | | | |
|---|---|---|---|
| a) Carne costo por pieza | $ | 1.50 | |
| b) Pan costo por pieza | $ | 0.45 | |
| c) Mayonesa 1 Frasco 400gr para 25 hamb. (23 U) | $ | 8.00 | |
| d) Mostaza 1 Frasco 210gr para 12 hamb (47 U) | $ | 5.50 | |
| e) Jamón 35 rebanadas x Kg (16 Kg) | $ | 65.00 | |
| f) Queso Amarillo 180gr 10 rebanadas (56 U) | $ | 8.00 | |
| g) Queso Manchego 180gr 10 rebanadas (56 U) | $ | 9.00 | |
| h) Aceite botella 1 lt 40 hamb. (14 lt) | $ | 7.50 | |
| i) Lechuga, 25 hamb. Por pieza (23 Pzas) | $ | 4.50 | |
| j) Tomate 25 hamb. Por kilo (23 Kg) | $ | 5.00 | |
| k) Cebolla 50 hamb. Por kilo (11 kg) | $ | 2.50 | |
| l) Aguacate 20 hamb. Por kilo (28 kg) | $ | 18.50 | |
| | Total CV: | | |

Aplicar el método para cálculo de los costos to y unitarios, en la producci de un artículo.




# Costos totales y unitarios

## Práctica Nº 1

| | |
|---|---|
| **Costo Total de Producción:** | Total CF + Total CV |
| **Unidades:** | 560 |
| **Costo x Unidad:** | CTP / Unidades |
| **Incremento/venta (30%):** | CxU * .30 |
| **Precio de Venta:** | CxU + IV |
| **Venta Total:** | PV * Unidades |
| **Margen de Ganancia:** | VT - CTP |

Aplicar el método para
cálculo de los costos to
y unitarios, en la producci
de
un artículo.